



DONNAFUGATA

Mille e una Notte

Mørk rød. Duft av modne moreller og bjørnebær, tobakk, vanilje og kokkos. Konsentrert smak av modne bær og frukter med hint av eukalyptus, vanilje og tobakk. Flott struktur og lang og rik ettersmak. Druene kommer fra Donnafugatas beste vinmarker, her er det lav avkasting og jordsmonn med mye kalkstein. Vinmarkene ligger 200-600 meter over havet. 15-16 måneder i nye 225-liters eikefat etterfulgt av 30 mnd på flaske. 12 års lagringspotensiale. Donnafugata er en av Sicilias aller fremste vinprodusenter og holder til på vestsiden av øya. Mille e una Notte er Donnafugatas røde toppvin og lages i hovedsak på Nero d'Avola. Passer til kraftige kjøttretter, vilt og grillmat.

VINMONOPOLET: **785,-**

Horeca veil. eksl. mva: **652,26**



Ost



Friskhet



Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 2%, Nero d'Avola 80%, Petit Verdot 7%, Syrah 7%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Rund med strukturerte tanniner.

Vinmonopol nr	4551801	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	2407286	Vecturanummer	158828	Sukkerinnhold	3,0 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Sicilia	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-